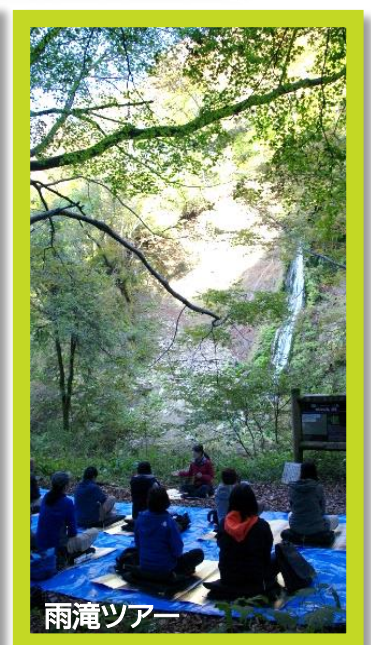


鳥取みらいからの提案 成果物公開セミナー

実践メニュー(地域をキーワードにした新食品・観光ツアーや、空き店舗などの活用を前提にした植物工場での栽培実験)で独自開発した商品やノウハウ等を公開します。それぞれのノウハウで製造販売、植物工場ビジネス参入を検討頂ける事業者様はぜひご参加ください。
※個別に相談、意見交換などができるブースを設置します!

成果物の試食・試飲(地ビール)あり
※試飲希望の方は車でのご来場をご遠慮ください!



TOTTORI
MIRAI

会場／とりぎん文化会館 展示室

開催日時／平成 29 年 3 月 17 日(金) 11:00~16:30

※基調講演 11:00~12:00、成果発表 13:00~15:00、試食・相談 15:00~
参加対象／市内事業者、各種団体、起業・創業希望者 定員／30 名程度

鳥取みらい PROJECT 鳥取市雇用創造協議会

地域に新しい産業や働く場を提案し、雇用の場を生み出す取組みを行っています!

第1部 基調講演 11:00~12:00

「地域資源を活かした商品開発について」 講師／河崎 妙子 氏

<プロフィール>

鳥取市生まれ。出版社等で食に関する雑誌・書籍の編集に携わった後、'87年に独立。フード・コーディネーター、ライターとして「日経流通新聞」、「日経レストラン」などに13年間レギュラー執筆し、プロデューサーとしても活動。現在はレストラン、カフェ、居酒屋、バー、ホテルなどの店舗開発を手掛けている。'99年から食を通しての全国まちづくりアドバイザーとしても活動している。

女子栄養大学、東京大学の非常勤講師およびジャパニフードコーディネータースクール(JFCS)などの講師も務める。そして2011年7月に鳥取県立博物館内に「カフェ・タール ミュゼ」をオープン。同時に株式会社グラン・クリュ食工房を鳥取に設立し、若手スタッフの育成とともに全国に発信できる食とアートの提案に力を注いでいる。



第2部 成果発表 13:00~13:45

「植物工場による空き店舗活用型鳥取モデル事業について」

発表者／植物工場 実践支援員リーダー
福田 伸一郎 氏

第3部 成果発表 13:45~14:45

「地域資源を活用した体験型観光商品と
地元食材を活用した食・特産品の開発」

発表者／観光・商品開発 実践支援員リーダー
白水 義人 氏

☆成果物試食・試飲会 14:45~16:30

※試食品は数量に限りがあります!



とっとりビール 粕



猪肉味噌



気多カレー1173



とっとりピロシキ

※植物工場で栽培した野菜を使用し、ミュゼ 河崎妙子氏の考案されたメニューの試食もあります



参加申込はFax または E-mailでお願いします

申 込 日 /平成 年 月 日

事業所名／	参 加 者 氏 名	役 職	性 別
住 所／			男 女
電 話／			男 女
E-mail／			男 女

<問合せ> 鳥取市雇用創造協議会

鳥取市尚徳町 116 鳥取市役所第2庁舎 1 階 経済・雇用戦略課内

電話 0857-20-1988 Fax 0857-20-3046

E-mail/koyo01@city.tottori.lg.jp (担当:西村)

<協議会会員>

鳥取市、鳥取商工会議所、鳥取県中小企業団体中央会、鳥取市三商工会連絡会、
鳥取大学、公立鳥取環境大学、鳥取市観光コンベンション協会、鳥取県産業振興機構

<オブザーバー>

鳥取労働局、鳥取県



公式ホームページ



公式フェイスブック